



**Abril 2024**

**“Llibres, roses i dracs!”**

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>VACANCES</b>	2 Macarrons al pomodoro (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps	3 (* Crema de carbassa sense crostons Trita francesa amb formatge i amanida (enciam i pastanaga) (* Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates (* Fruita del temps	5 Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro i pastanaga) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 <b>PROTEÏNA VEGETAL</b> Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata) Cigrons saltats amb ceba i pernil del país (* Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pernil dolç, pastanaga i pèsols) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (* Fruita del temps	11 Llacets amb salsa de formatge Luç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) logurt sostenible natural sense sucre
15 Arròs amb verdures (* Ous amb formatge gratinat amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) (* Fruita del temps	16 Crema de carbassó i pastanaga Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	17 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb timbal d'arròs (* Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures Bacallà amb samfaina (* Fruita del temps	19 Mongetes verdes saltades amb ceba Espaguetis a la carbonara (crema de llet, bacó, xampinyons i formatge) logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de patata i porros Trita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps	23 <b>Menú especial Sant Jordi</b> (* Sopa d'au casolana amb lletres (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i blat de moro) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 (* Coliflor amb formatge gratinat (* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes (* Fruita del temps	25 Cigrons estofats amb espinacs (* Luç a la marinera casolana amb verdures (* Fruita del temps	26 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba Cap de llom al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre
29 Mongeta verda amb patata Trita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) (* Fruita del temps	30 (* Sopa de peix casolana amb galets Botifarra de porc al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	<div data-bbox="1209 1228 2150 1404" data-label="Section-Header"> <h1>ESCOLA MERCÈ RODOREDA</h1> <h2>SENSE FRUITS SECS</h2> </div>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós